



Lampiran Surat Keputusan Universitas Widya Mataram

Nomor : 93 /SK/RT-UWM/IV/2023

Tanggal : 06 April 2023

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI
UNIVERSITAS WIDYA MATARAM
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023

No	Nama Dosen	Mata Kuliah	SKS	Jabfung//Gol/Pangkat	Keterangan
1	Prof. Dr. Ir. Ambar Rukmini, M.P.	Kewidyamataran II	2	Guru Besar/IVd/ Pembina Utama Madya	DPK
		Etika Profesi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
			5		
2	Eman Darmawan, S.TP., M.P.	Kimia Fisika	2	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Mesin dan Peralatan	2		
		Satuan Operasi II	2		
		Praktikum Satuan Operasi II	1		
		Teknologi Legum dan Serelia	2		
			9		
3	Dyah Titin Laswati, S.TP., M.P.	Ilmu Gizi II	2	Lektor/IIIc/Penata	Dosen Tetap Yayasan
		APHP	2		
		Praktikum APHP	1		
		Teknologi Gula dan Kembang Gula	2		
		Teknologi Buah dan Sayur	2		
			9		
4	Ir. Kuntjahjwati Susila Asri Rukmi, M.P.	Pengawetan Panen	2	Lektor/IIIId/Penata Tingkat I	Dosen Tetap Yayasan
		Fisiologi Pasca Panen	2		
		Teknologi Fermentasi	2		
		Teknologi Teh, Kopi dan Kakao	1		
		Fortifikasi Produk Pangan	2		
		Praktikum Pengawetan Pangan	1		
			10		
5	Masrukan, S.TP., M.Sc.	Kimia Analitik	2	Asisten Ahli/ IIIb/ Penata Muda Tk I	Dosen Tetap Yayasan
		Praktikum Kimia Analitik	1		
		Biokimia	3		
			6		

Ditetapkan di : Yogyakarta

Pada tanggal : 06 April 2023



Prof. Dr. Eddy Suandi Hamid, M.Ec.

NIP. 195712111986011003



UNIVERSITAS WIDYA MATARAM (UWM) YOGYAKARTA

DIDIRIKAN OLEH : YAYASAN MATARAM YOGYAKARTA
AKTE NOTARIS Nomor 12 tanggal 23 Nopember 2011 dan Nomor 01 Tanggal 02 Januari 2012
Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI Nomor : AHU-173.AH.01.04 Tahun 2012
Kampus Dalem Mangkubumen KT III/237 Yogyakarta 55132 Telp. (0274) 374352 Fax.381722

SURAT KEPUTUSAN

Nomor : 93 / SK / RT - UWM / IV / 2023

Tentang

TUGAS MENGAJAR DOSEN TETAP FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN KELAS PAGI SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023 UNIVERSITAS WIDYA MATARAM

Rektor Universitas Widya Mataram :

- Menimbang : Bahwa untuk melaksanakan tugas pendidikan dan pengajaran di Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, perlu ditetapkan dengan sebuah Surat Keputusan Rektor;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 14 tahun 2005 tentang Guru Dan Dosen;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor : 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor : 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, Pasca Sarjana dan Doktor di Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor : 5 tahun 2020 tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi;
- Memperhatikan : Surat Usulan Tenaga Pengajar Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Nomor : 53/D/FST-UWM/III/2023, tertanggal 24 Maret 2023;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : 1. Mengangkat Dosen Tetap Kelas Pagi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Widya Mataram Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023;
2. Dosen Tetap yang nama-namanya tersebut pada lampiran Surat Keputusan ini disertai Tugas Mengajar dan menguji mata kuliah tersebut pada lampiran dalam Surat Keputusan ini;
3. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan;
4. Apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan dalam Surat Keputusan ini, maka akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya;

Ditetapkan di Yogyakarta
pada tanggal : 06 April 2023




Rektor
Dr. Edy Suandi Hamid, M.Ec
NIP. 195712111986011003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I, II
2. Kepala Biro I, II
3. Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Wakil Dekan I
5. Program Studi Teknologi Pertanian
6. Yang bersangkutan

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

	UNIVERSITAS WIDYA MATARAM PROGRAM STUDI: TEKNOLOGI PANGAN				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER					
MATA KULIAH: FORTIFIKASI PRODUK PANGAN	KODE MATA KULIAH: TPW67	RUMPUN MATA KULIAH: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	BOBOT (SKS): 2 SKS	SEMESTER: 6	TANGGAL PENYUSUNAN: Pebruari 2022
OTORISASI	DOSEN PENGEMBANG RPS: .	KOORDINATOR MK:			Ka Prodi: Masrukan, STP, M.Sc.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN PRODI	<ol style="list-style-type: none"> 1. (SIKAP) Menunjukkan sikap bertanggung Jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. 2. (PENGETAHUAN) Menguasai latar belakang dan prinsip-prinsip yang harus dilakukan dalam proses fortifikasi produk pangan 3. (KETRAMPILAN UMUM) Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya 4. (KETRAMPILAN KHUSUS) Mampu mengkomunikasikan latar belakang dan prinsip fortifikasi pangan 			
	CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu secara mandiri menjelaskan latar belakang dan prinsip fortifikasi pangan 2. Mahasiswa mampu mengaplikasikan metode atau teknik presentasi yang baik dalam praktek kegiatan dalam bidang pengembangan produk pangan melalui fortifikasi 3. Mahasiswa mampu menyampaikan pemikiran atau ide gagasan khususnya bidang firtifikasi produk pangan kepada orang lain secara komunikatif dengan memanfaatkan media komunikasi baik lisan maupun visual 			
DESKRIPSI SINGKAT MATA KULIAH:	<ul style="list-style-type: none"> • Mempelajari tentang pentingnya fortifikasi pangan, dasar-dasar pemikiran dan pertimbangan produk pangan yang dapat digunakan sebagai media fortifikasi. Juga dipelajari fortifikan, metode fortifikasi, formulator fortikasi pangan, standart, legalitas, metode evaluasi. 				

<p>MATERI PEMBELAJARAN/POKOK BAHASAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertemuan 1 : Pendahuluan dan Garis Besar Pembelajaran matkul Fortifikasi Produk Pangan 2. Pertemuan 2 : FOOD PRODUCT N FOOD STAPLE 3. Pertemuan 3 : PROSESSING OF FOOD 4. Pertemuan 4 : MICRONUTRIENT OF FOOD 5. Pertemuan 5 : TYPES AND LEVELS OF MICRONUTRIENTS TO ADD and case of malnutrition 6. Pertemuan 6 : Food Restorasi , substitusi, fortifikasi, enrichment, suplemen 7. Pertemuan 7 : Dasar-dasar fortifikasi pangan 8. Pertemuan 8 : UTS 9. Pertemuan 9 : Mikronutrien fortifikasi 10. Pertemuan 10 : 10 langkah fortifikasi 11. Pertemuan 11 : Mass fortification, target, legal 12. Pertemuan 12 : Fortifikasi Fe, vit A, Iodine 13. Pertemuan 13 : Fortifikasi Folate, vit B, vit C, vit D 14. Pertemuan 14 : Fortifikasi Zn, Ca, Se, F 15. Pertemuan 15 : Monitoring dan evaluasi 16. Pertemuan 16 : UAS 				
<p>PUSTAKA</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">UTAMA</td> <td style="padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Allen L, Benoist B, Dary O and Hurrell R, 2006. Guidelines on food fortification with micronutrients. WHO, FAO. ISBN 92 4 159401 2. 2. Dary O and Hainsworth M. 2008. The Food Fortification Formulator. United States Agency for International Development (USAID). Academy for Educational Development (AED). 1825 Connecticut Avenue, NW, Washington, DC 20009-5271, USA. </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">PENDUKUNG</td> <td style="padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Johnson Q, Mannar V and Ranum P. 2008. Fortification Handbook. Vitamin And Mineral Fortification Of Wheat Flour And Maize Meal. e.book. awesley@micronutrient.org 2. Ottaway PB. 2008. Food fortification and supplementation. Technological, safety and regulatory aspects. CRC Press. Boca Raton Boston New York Washington, DC. Wood Head Publishing Limited. Cambridge, England. ISBN 978-1-84569-426-5 (e-book) </td> </tr> </table>	UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allen L, Benoist B, Dary O and Hurrell R, 2006. Guidelines on food fortification with micronutrients. WHO, FAO. ISBN 92 4 159401 2. 2. Dary O and Hainsworth M. 2008. The Food Fortification Formulator. United States Agency for International Development (USAID). Academy for Educational Development (AED). 1825 Connecticut Avenue, NW, Washington, DC 20009-5271, USA. 	PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Johnson Q, Mannar V and Ranum P. 2008. Fortification Handbook. Vitamin And Mineral Fortification Of Wheat Flour And Maize Meal. e.book. awesley@micronutrient.org 2. Ottaway PB. 2008. Food fortification and supplementation. Technological, safety and regulatory aspects. CRC Press. Boca Raton Boston New York Washington, DC. Wood Head Publishing Limited. Cambridge, England. ISBN 978-1-84569-426-5 (e-book)
UTAMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allen L, Benoist B, Dary O and Hurrell R, 2006. Guidelines on food fortification with micronutrients. WHO, FAO. ISBN 92 4 159401 2. 2. Dary O and Hainsworth M. 2008. The Food Fortification Formulator. United States Agency for International Development (USAID). Academy for Educational Development (AED). 1825 Connecticut Avenue, NW, Washington, DC 20009-5271, USA. 				
PENDUKUNG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Johnson Q, Mannar V and Ranum P. 2008. Fortification Handbook. Vitamin And Mineral Fortification Of Wheat Flour And Maize Meal. e.book. awesley@micronutrient.org 2. Ottaway PB. 2008. Food fortification and supplementation. Technological, safety and regulatory aspects. CRC Press. Boca Raton Boston New York Washington, DC. Wood Head Publishing Limited. Cambridge, England. ISBN 978-1-84569-426-5 (e-book) 				
<p>MEDIA PEMBELAJARAN</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. PowerPoint 2. LCD 				
<p>TEAM TEACHING</p>					
<p>MATA KULIAH SYARAT</p>	<p>- biologi, ilmu gizi, biokimia, kimia pangan, teknologi pengolahan pangan.</p>				

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup peran dan Teknik fortifikasi produk pangann	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup peran dan Teknik fortifikasi produk pangann	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup peran dan Teknik fortifikasi produk pangann Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Fortifikasi Produk Pangan 2. Tujuan Fortifikasi Produk Pangan 3. Hubungan Fortifikasi Produk Pangan dalam mengatasi kurang gizi 4. Hubungan Fortifikasi Produk Pangan dengan dunia industri 	
2	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup FOOD PRODUCT and FOOD STAPLE	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup Produk Olahan Pangan dan Pangan Pokok/Utama	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan Produk Olahan Pangan dan Pangan Pokok/Utama Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Produk olahan Pangan 2. pengertian pangan pokok 3. Hubungan Fortifikasi Produk Pangan dalam mengatasi kurang gizi 	
3	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup dan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan metode PROSESSING OF FOOD	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian pengolahan pangan dan tahap-tahapnya 2. hubungan bahan baku dan bahan lainnya 	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	metode PROSESSING OF FOOD terhadap karakter produk yang dihasilkan	terhadap karakter produk yang dihasilkan	metode PROSESSING OF FOOD terhadap karakter produk yang dihasilkan Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>	terhadap karakter produk 3. potensi tahapan proses dalam hubungannya dengan fortifikasi	
4	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup MICRONUTRIENT OF FOOD terhadap kualitas dan karakter produk yang dihasilkan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup MICRONUTRIENT OF FOOD terhadap kualitas dan karakter produk yang dihasilkan	Kriteria -Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup MICRONUTRIENT OF FOOD terhadap kualitas dan karakter produk yang dihasilkan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. perubahan kualitas mikronutrien selama pengolahan 2. perubahan karakter produk oleh adanya mikronutrien 3. 	
5	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup TYPES AND LEVELS OF	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup TYPES AND LEVELS OF MICRONUTRIENTS TO	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup TYPES AND LEVELS OF	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. jenis mikronutrien yang diperlukan tubuh. 2. minimal kebutuhan tubuh akan mineral dan fungsinya. 	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	MICRONUTRIENTS TO ADD and case of malnutrition	ADD dalam mengatasi kasus malnutrisi	MICRONUTRIENTS TO ADD dalam mengatasi kasus malnutrisi Bentuk : -Tanya Jawab	<i>Collaborative Learning</i>	3. kasus malnutrisi di masyarakat	
6	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup dan pengertian Restorasi , substitusi, fortifikasi, enrichment, suplemen pangan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian Restorasi , substitusi, fortifikasi, enrichment, suplemen pangan	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian Restorasi , substitusi, fortifikasi, enrichment, suplemen pangan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. pengertian restorasi 2. pengertian substitusi 3. pengertian fortifikasi 4. pengertian enrichment 5. pengertian suplementasi 	
7	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan lingkup dan pengertian	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian Dasar-dasar fortifikasi pangan	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian Dasar-dasar fortifikasi pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batasan-batasan fortifikasi 2. tipe fortifikasi 3. legalitas produk fortifikasi 	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	Dasar-dasar fortifikasi pangan		Bentuk : -Tanya Jawab			
8	UJIAN TENGAH SEMESTER					
9	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Mikronutrien fortifikasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian Mikronutrien fortifikasi	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian Mikronutrien fortifikan Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. resiko defisiensi Fe, Vitamin A dan Iodine 2. resiko defisiensi Zn, folat, Vit B12, vit C, vit D, Ca, Se dan F 	
10	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan 10 Langkah prosedur fortifikasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan 10 Langkah prosedur fortifikasi	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian 10 Langkah prosedur fortifikasi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecting the Proper Food Vehicle for Mass Fortification 2. Defining the Dietary Objectives 3. Finding the Appropriate Combination of the Food Vehicles 4. Estimating Usual Intakes of the Fortification Vehicles 	

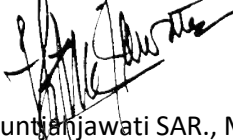




MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
					5. Determining the Feasible Fortification Levels (FFL) 6. Defining the Acceptable Allowable Cost 7. Assessing the Nutritional Impact/Selecting the Levels of Addition 8. Estimating the Production Parameters 9. Calculating the Regulatory Parameters 10. Formulating the Premix	
11	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Mass fortification, target, legal	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian fortifikasi masal, target khusus, lokal	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian fortifikasi masal, target khusus, lokal	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i>	1. Batasan dan syarat fortifikasi masal 2. Batasan dan syarat fortifikasi dengan target khusus 3. Batasan dan syarat fortifikasi local.	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			Bentuk : -Tanya Jawab			
12	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Fortifikasi Fe, vit A, Iodine	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian Fortifikasi Fe, vit A, Iodine	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian Fortifikasi Fe, vit A, Iodine Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. bioavailabilitas Fe, Vit A dan Iodine 2. Perubahan organoleptic produk 3. perubahan warna dan tekstur 4. biaya fortifikasi. 	
13	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Fortifikasi Folate, vit B, vit C, vit D	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian Fortifikasi Folate, vit B, vit C, vit D	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian Fortifikasi Folate, vit B, vit C, vit D Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. bioavailabilitas Folate, vit B, vit C, vit D 2. Perubahan organoleptic produk 3. perubahan warna dan tekstur 4. biaya fortifikasi. 	
14	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab 	<ol style="list-style-type: none"> 1. bioavailabilitas Zn, Ca, Se, F 2. Perubahan organoleptic produk 	

MINGGU KE	SUB CP MK (SEBAGAI KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN)	INDIKATOR	KRITERIA DAN BENTUK PENILAIAN	METODE PEMBELAJARAN	MATERI PEMBELAJARAN	BOBOT PENILAIAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
	Fortifikasi Zn, Ca, Se, F	pengertian Fortifikasi Zn, Ca, Se, F	lingkup dan pengertian Fortifikasi Zn, Ca, Se, F Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	3. perubahan warna dan tekstur 4. biaya fortifikasi.	
15	Mahasiswa mampu mengetahui dan menjelaskan Monitoring dan evaluasi	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan lingkup dan pengertian Monitoring dan evaluasi	Ketepatan mahasiswa secara mandiri dalam menjelaskan lingkup dan pengertian Monitoring dan evaluasi Bentuk : -Tanya Jawab	<ul style="list-style-type: none"> • Pembelajaran Berbantuan Komputer • Tanya jawab • Diskusi <i>Collaborative Learning</i> 	1. evaluasi konsep 2. pengawasan skala rumah tangga dan industri 3. pengaruh evaluasi dan monitoring 4. pengambilan kesimpulan/keputusan program	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER					

BOBOT PENILAIAN

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif & Afektif	Semua tagihan diberi skor (0-100)	Nilai berdasarkan akumulasi capaian skor setiap tagihan	10 %
		UTS	0-100	40 %
		UAS	0-100	40%
2	Kedisiplinan	Kehadiran	$(16 - \text{absen}) / 16 * 100$	10%

Disusun oleh:	Diperiksa oleh:		Disahkan oleh:
Dosen Pengampu  Ir. Kuntjanjawi SAR., MP	Penanggungjawab Keilmuan  Masrukan, STP, M.Sc.	Ketua Program Studi  Masrukan, STP, M.Sc.	 Dekan  Prof. Ir. Ambar Rukmini, M.P



Mata Kuliah : FORTIFIKASI PRODUK PANGAN
Kode M.K. : TPW 67 / 2 SKS
Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI
HARI : RABU
Jam : 07.00

FAKULTAS SAIN DAN TEKNOLOGI-UWM
DAFTAR HADIR MAHASISWA
TEKNOLOGI PANGAN/S-1
2022/2023 – GENAP

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	M1 08/03	M2 15/03	M3 29/03	M4 05/04	M5 12/04	M6 19/04	M7 26/04	M8 03/05	M9 10/05	M10 17/05	M11 24/05	M12 31/05	M13 07/06	M14 14/06	M15 21/06	M16 05/07
1.	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
2.	DETY REGILIA	201431976	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
3.	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	V	V	V	V	V	V	-	V	V	V	V	V	-	V	V	V
4.	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
5.	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
6.	HUURUN IIN LATIFA	201431993	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
7.	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
8.	JEFRI ANNUWARI	201432032	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
9.	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
10.	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
11.	SHELA SURAIKAL	201432035	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
12.	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
13.	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
14.	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
15.	HANDHI SUSENO	222432273	-	-	V	V	V	-	V	V	V	-	V	-	V	V	-	V

Dosen Pengampu:

Ir. Kuntjahjawati SAR., MP



Mata Kuliah : FORTIFIKASI PRODUK PANGAN

PELAKSANAAN AKTIVITAS KULIAH

Kode M.K./SKS: TPW67 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

Kelas/Jadwal : 61 / RABU, 07.00

2022/2023 - Genap

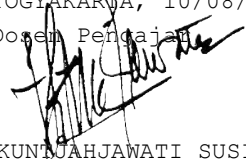
Tatap Muka : 16 Pertemuan

Jml Peserta : 15 Mahasiswa

KE-	WAKTU	MATERI KULIAH	PESERTA
1	08/03/2023 07.00 s/d 08.40	pendahuluan	15 mhs
2	15/03/2023 07.00 s/d 08.40	FOOD PRODUCT N FOOD STAPLE	15 mhs
3	29/03/2023 07.00 s/d 08.40	PROSESSING OF FOOD	15 mhs
4	05/04/2023 08.00 s/d 00.00	MICRONUTRIENT OF FOOD	14 mhs
5	12/04/2023 07.00 s/d 08.40	TYPES AND LEVELS OF MICRONUTRIENTS TO ADD and case of malnutrition	15 mhs
6	19/04/2023 07.00 s/d 08.40	Restorasi , substitusi, fortifikasi, enrichment, suplemen	15 mhs
7	26/04/2023 07.00 s/d 08.40	Dasar-dasar fortifikasi pangan	15 mhs
8	03/05/2023 07.00 s/d 08.40	UJIAN TENGAH SEMESTER	15 mhs
9	10/05/2023 07.00 s/d 08.40	Mikronutrien fortifikasi	15 mhs
10	17/05/2023 07.00 s/d 08.40	10 langkah fortifikasi	15 mhs
11	24/05/2023 07.00 s/d 08.40	Mass fortification, target, legal	15 mhs
12	31/05/2023 07.00 s/d 08.40	Fortifikasi Fe, vit A, Iodine	15 mhs
13	07/06/2023 07.00 s/d 08.40	Fortifikasi Folate, vit B, vit C, vit D	15 mhs
14	14/06/2023 07.00 s/d 08.40	Fortifikasi Zn, Ca, Se, F	15 mhs
15	21/06/2023 07.00 s/d 08.40	Monitoring dan evaluasi	15 mhs
16	05/07/2023 00.00 s/d 00.00	UJIAN AKHIR SEMESTER	15 mhs

Jumlah Tatap Muka Terlaksana : 16 Pertemuan
Persentase Tatap Muka Terlaksana : 100.00 %

YOGYAKARTA, 10/08/2023
Dosen Pengajar


KUNTAHJAWATI SUSILO ADI

NIDN : 0504065901



Mata Kuliah : FORTIFIKASI PRODUK PANGAN

Kode M.K. : TPW67 / 2 SKS

Dosen : KUNTJAHJAWATI SUSILO ADI RUKMI

Kelas : 61

DAFTAR NILAI MAHASISWA

TEKNOLOGI PANGAN/S-1

2022/2023 - Genap

NO.	NAMA MAHASISWA	N.I.M.	NILAI HURUF
1	RIZAL MULIA PRADANA	201431973	A/B
2	DETY REGILIA	201431976	B
3	NUR AZIZ KURNIAWAN	201431990	B
4	ST. RAHMAWATI ASSAUL AG	201431991	B-
5	MAHJUDIN MAHBEN	201431992	B+
6	HUURUN IIN LATIFA	201431993	A/B
7	BERNADETA WISKA PRAMESTIA	201431994	A/B
8	JEFRI ANNUWARI	201432032	B
9	MUHAMMAD HILMY ISMAIL	201432033	B+
10	HISYAM ZAIDAH ABDURRAHMAN	201432034	B+
11	SHELA SURAIKAL	201432035	B
12	MUHAMAD MUGHNI ABDUL AZIZ	201432036	B+
13	AYU ASTIAN JUNIA	201432038	A/B
14	MUHAMMAD THARIQ NASRULLAH	201432039	B+
15	HANDHI SUSENO	222432273	B+

Dosen

Admin